

Inbouwoven
Gebruiksaanwijzing
O59ZW



Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig.
Lees de gebruiksaanwijzing goed door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze zorgvuldig. Als u de instructies opvolgt, heeft u jarenlang plezier van het apparaat.

INHOUD

VEILIGHEIDSINFORMATIE	3
Bedoeld gebruik	3
Waarschuwing	4
Oorzaken van schade	5
INBOUWEN	6
HET APPARAAT BEDIENEN	7
Bedieningspaneel	7
Voor u het apparaat in gebruik neemt	8
Bereidingswijzen	9
Het apparaat gebruiken	10
ACCESSOIRES	12
ENERGIEZUINIG GEBRUIK	15
MILIEU	15
GEZONDHEID	15
HET APPARAAT ONDERHOUDEN	16
OVENDEUR	18
PROBLEMEN OPLOSSEN	26
KLANTENSERVICE	29
TIPS EN TRUCS	30
STANDAARDRECEPTEN	32
Gebak	32
Brood en pizza	33
Vlees	33
GERECHTEN TESTEN VOLGENS EN60350-1	34
ENERGIEZUINIG GEBRUIK VOLGENS EN 60350-1	35
GEBRUIK IN DE ECO-STAND	35
TECHNISCHE GEGEVENS (EU 65/2014 & EU 66/2014)	35

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Bedoeld gebruik

Dank u voor de aanschaf van deze June inbouwoven. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat uitpakt. Alleen dan kunt u uw apparaat veilig en correct gebruiken.

Wij raden u aan de handleiding en inbouw instructies zorgvuldig te bewaren voor toekomstig gebruik of volgende eigenaren.

Het apparaat is alleen geschikt voor installatie in een keuken.

Neem de specifieke inbouw instructies zorgvuldig door.

Controleer het apparaat zorgvuldig op beschadigingen als u het uitpakt. Sluit het apparaat niet aan als het is beschadigd. Alleen een gecertificeerde professional mag apparaten zonder stekkers aansluiten. Schade veroorzaakt door onjuiste aansluiting valt niet onder de garantie.

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.

Het apparaat is alleen geschikt voor de bereiding

van levensmiddelen. Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens het gebruik. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of door personen zonder ervaring of kennis indien er supervisie is of ze geïnstrueerd zijn door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid over het veilig gebruik van het apparaat en zij de gevaren begrijpen.

Laat kinderen niet spelen met, op of rondom het apparaat.

Kinderen mogen het apparaat niet reinigen en geen onderhoud uitvoeren als zij niet minimaal 8 jaar oud zijn en onder supervisie staan.

Houd kinderen jonger dan 8 op een veilige afstand van het apparaat en bij de stroomkabel vandaan.

Plaats accessoires altijd op de juiste wijze in de ovenruimte.

WAARSCHUWING

Gevaar: elektrische schok

1. Onjuist uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een van onze hiertoe opgeleide monteurs. Haal de stekker uit het apparaat als het kapot is. Neem contact op met de klantenservice.
2. De kabelisolatie van elektrische apparaten kan smelten als deze in contact komt met hete onderdelen van het apparaat. Laat de kabels daarom nooit hete onderdelen van het apparaat aanraken.
3. Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers voor het reinigen van het apparaat. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
4. Een defect apparaat kan een elektrische schok veroorzaken. Zet een defect apparaat nooit aan. Haal de stekker uit het apparaat of schakel de stroom uit. Neem contact op met de klantenservice.

Gevaar: brandwonden

1. Het apparaat wordt zeer heet tijdens het gebruik. Raak de verwarmingselementen en de binnenkant van de ovenruimte nooit aan.
2. Laat het apparaat altijd afkoelen.
3. Houd kinderen op veilige afstand van het apparaat.
4. Accessoires en ovengerei worden zeer heet. Gebruik altijd ovenwanten om deze uit de oven te halen.
5. Alcohol dampen kunnen vlam vatten in de hete oven. Bereid geen gerechten met een hoog alcoholpercentage in de oven. Als u alcohol gebruikt, doe dat dan in kleine hoeveelheden. Doe de oven deur voorzichtig open.
6. Toegankelijke onderdelen van het apparaat worden heet tijdens het gebruik. Raak de hete onderdelen niet aan. Houd kinderen op veilige afstand.
7. Als u de oven deur opent, kan er hete stoom ontsnappen. Afhankelijk van de temperatuur, is deze stoom niet altijd zichtbaar. Sta niet te dicht bij de oven wanneer u deze opent. Open de deur voorzichtig. Houd kinderen uit de buurt.
8. Water in de ovenruimte kan leiden tot stoomvorming. Giet nooit water in de hete ovenruimte.

Gevaar: verwondingen

1. Krassen in het glas van de oven deur kunnen barsten worden. Gebruik geen glasschrapers of andere scherpe of schurende hulpmiddelen of reinigers.
2. De scharnieren van de oven draaien bij het openen en sluiten van de deur en uw vingers kunnen hierin vast komen te zitten. Houd uw handen weg bij de scharnieren.

Gevaar: brand

1. Brandbare voorwerpen die in de oven worden bewaard, kunnen vlam vatten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de oven. Open nooit de oven deur als er rook zichtbaar is in de ovenruimte. Zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
2. Wanneer de deur van het apparaat wordt geopend, ontstaat er een luchtstroom. Bakpapier kan daardoor in contact komen met het verwarmingselement en vlam vatten. Leg bakpapier daarom nooit los over accessoires bij het voorverwarmen, maar verzwaar het met een bord of bakvorm. Bedek alleen met bakpapier wat noodzakelijk is. Laat het bakpapier niet over de rand van schalen of ander gerei uitsteken.

Gevaar: elektromagnetische straling

In het bedieningspaneel, dan wel de elementen hiervan, zitten permanente magneten. Deze kunnen de werking van elektronische implantaten beïnvloeden, bijvoorbeeld pacemakers of insulinepompen. Draggers van deze implantaten moeten daarom altijd een afstand van minimaal 10 centimeter tot het bedieningspaneel bewaren.

Oorzaken van schade

1. Accessoires, folie, bakpapier of ovengerei op de bodem van de ovenruimte: plaats geen accessoires direct op de bodem van de oven. Bedek de bodem niet met folie of bakpapier. Plaats ook geen ovengerei op de bodem van de oven als deze warmer is dan 50°C. Hierdoor kan hitte zich ophopen en raakt het email beschadigd.
2. Aluminiumfolie: Aluminiumfolie in de ovenruimte mag niet in aanraking komen met het glas van de ovendeur. Dit kan permanente verkleuring van het glas veroorzaken.
3. Siliconen ovengerei: gebruik geen siliconen bakvormen, matten of andere accessoires die siliconen bevatten. Deze kunnen de oven sensor beschadigen.
4. Water in een verwarmde oven. Giet geen water in een warme ovenruimte. Dit kan stoom veroorzaken en door het temperatuurverschil kan het email beschadigd raken.
5. Vocht in de ovenruimte. In de loop der tijd kan vocht in de ovenruimte leiden tot corrosie. Laat de oven na ieder gebruik goed drogen. Plaats geen gerechten die veel vocht bevatten voor langere tijd in de oven. Bewaar geen voedingsmiddelen in de oven.
6. Afkoelen met een geopende ovendeur: Laat de oven afkoelen met een gesloten deur wanneer deze op hoge temperatuur is gebruikt. Klem geen voorwerpen tussen de ovendeur om deze open te houden. Zelf als de deur slechts op een kier staat, kan dit op termijn leiden tot beschadiging van keukenkastjes in de directe nabijheid. Laat het apparaat alleen drogen met een geopende deur als er veel vocht is vrijgekomen bij het bakproces.
7. Fruitsappen: Als u gerechten bereid die veel fruit bevatten, zet de bakplaat dan niet te vol. Fruitsappen die van de bakplaat afdruipen, kunnen vlekken veroorzaken die niet kunnen worden verwijderd. Gebruik indien mogelijk de diepere, universele bakplaat.
8. Vuil deurrubber: Als het deurrubber vuil is, sluit de ovendeur niet meer goed. Daardoor kunnen keukenkastjes naast de oven beschadigd raken. Houd het deurrubber altijd schoon.
9. Ovendeur als stoel, schap of werkplek. Ga niet op de deur van het apparaat zitten, zet er niets op en hang er niets overheen. Zet geen ovengerei of accessoires op de deur van het apparaat.
10. Accessoires in de oven: afhankelijk van het model, kunnen accessoires de ovendeur beschadigen wanneer deze wordt gesloten. Schuif accessoires altijd zoveel mogelijk naar achteren in de ovenruimte.
11. Het apparaat dragen: til of draag het apparaat nooit aan de deurgreep. Deze kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan afbreken.
12. Als u de restwarmte van de uitgeschakelde oven gebruikt om gerechten warm te houden, kan er een hoog vochtgehalte in de ovenruimte ontstaan. Dit kan leiden tot condensatie, corrosie veroorzaken aan uw hoogwaardige apparaat en uw keuken beschadigen. Voorkom condensatie door de deur te openen of gebruik de ontdooi stand.

INBOUWEN

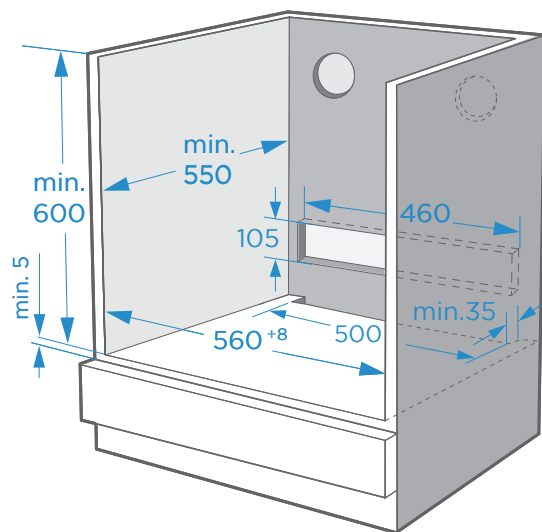
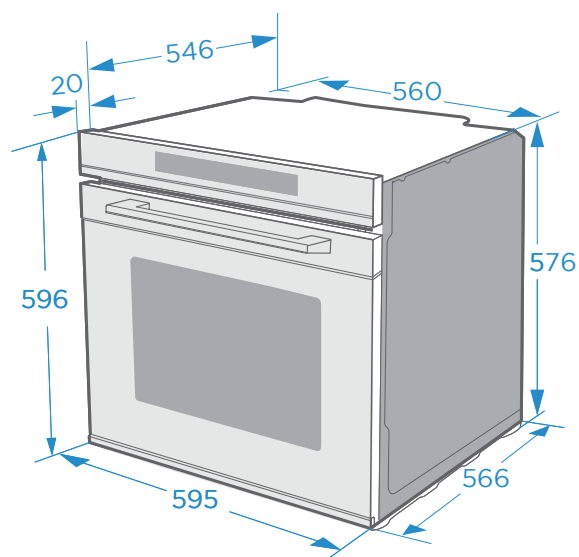
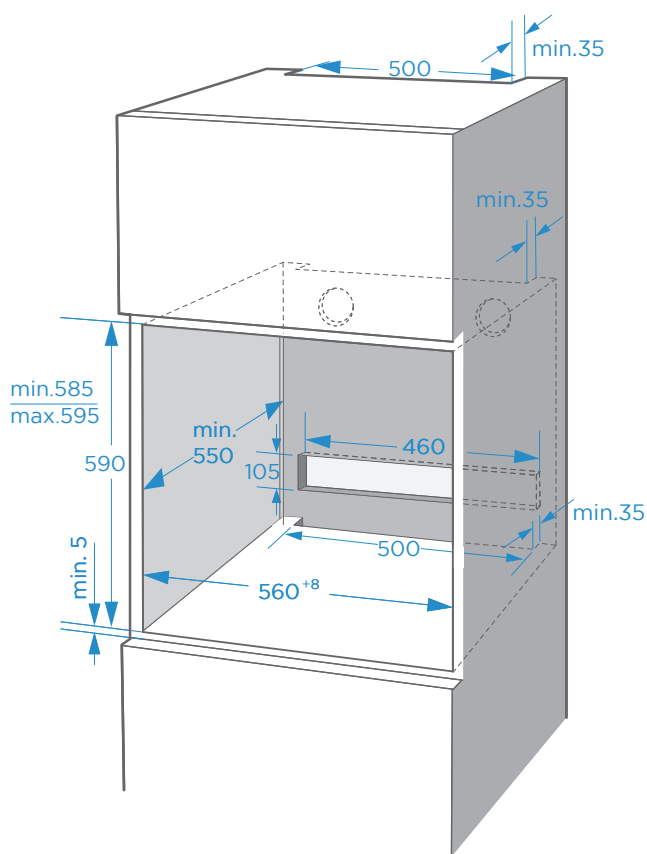
Voor een veilig gebruik moet het apparaat door een professional worden ingebouwd, volgens de inbouw instructies. Schade ontstaan door incorrecte installatie valt buiten de garantie. Draag tijdens bij het inbouwen beschermende handschoenen zodat u geen snijwonden oploopt door scherpe randen.

Controleer het apparaat voor de installatie op schade en installeer het niet wanneer het beschadigd is.

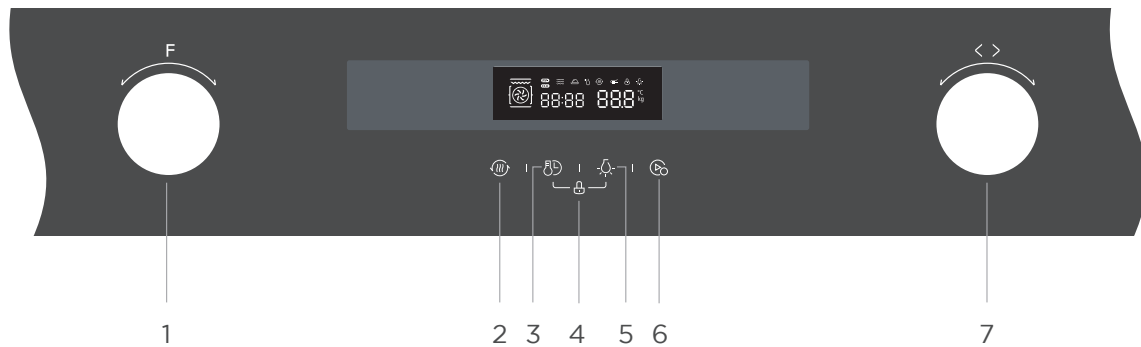
Verwijder voor u het apparaat aanzet eerst alle verpakkingsmaterialen en beschermfolie.

De opgegeven afmetingen zijn in millimeters. De stekker moet na installatie toegankelijk blijven zodat de oven te allen tijde kan worden uitgeschakeld.







Waarschuwing: het apparaat mag niet achter een sierpaneel worden ingebouwd om oververhitting te voorkomen.



HET APPARAAT BEDIENEN



BEDIENINGSPANEEL

	1 oven	Draaiknop voor selecteren van de ovenfunctie (bereidingswijze)
	2 Snel voorverwarmen	Snel voorverwarmen
	3 Temperatuur/timer	Instellen van temperatuur en timer
	4. Kinderslot	Kinderslot in- en uitschakelen
	5. Verlichting aan/uit	Ovenverlichting in- en uitschakelen
	6 Start/pauze/annuleren	Aanraken en loslaten: Oven inschakelen of pauzeren Aanraken en vasthouden: Oven uitschakelen
	7 Wijzigen	Draaiknop voor het wijzigen van de instellingen op de display wijzigen

VOOR U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT

Voor het eerste gebruik

Voor u het apparaat in gebruik neemt, moet u de ovenruimte en de accessoires schoonmaken.

1. Verwijder alle stickers, beschermfolie en transportbescherming.
2. Haal alle accessoires en de zijrekken uit de ovenruimte.
3. Reinig de accessoires en zijrekken met een sopje en een doekje of een zachte borstel.
4. Controleer of er geen verpakkingsmateriaal, zoals piepschuimkorrels of stukken hout, die brand kunnen veroorzaken, is achtergebleven in de ovenruimte.
5. Veeg de gladde oppervlakken van de ovenruimte en de deur schoon met een zachte, vochtige doek.
6. Verwarm het lege apparaat met de ovendeur gesloten om de geur van het nieuwe apparaat te verwijderen.
7. Ventileer de keuken goed wanneer u het apparaat voor het eerst inschakelt. Houd kinderen en huisdieren hierbij uit de keuken. Sluit de deuren naar aangrenzende ruimtes.
8. Pas de instellingen aan. Hieronder ziet u hoe u de bereidingswijze en temperatuur instelt.

Als u de oven de eerste keer aanzet, zoals hierboven omschreven, gebruikt u de volgende instellingen:



Instellingen

Bereidingswijze	
Temperatuur	250°C
Tijd	1 uur

Nadat het apparaat is afgekoeld

1. Maak de gladde oppervlakken en de deur schoon met een sopje en een doek.
2. Droog alle oppervlakken.
3. Plaats de zijrekken terug.

De klok instellen

1. Voordat u de oven kunt gebruiken, moet u de klok instellen.
2. Nadat de oven is aangesloten op het net, raakt u de  toets aan.
3. Stel de uren in met de rechterdraaiknop.
4. Raak nogmaals het  aan en stel de minuten in. De tijd is ingesteld.

LET OP:

De klok heeft een 24-uursweergave

BEREIDINGSWIJZEN

Uw apparaat beschikt over verschillende bereidingsinstellingen die het eenvoudiger maken in het gebruik. Om u te helpen bij het vinden van de juiste bereidingswijze voor uw gerecht, worden de verschillen en toepassingsmogelijkheden hieronder uitgelegd.

	Bereidingswijze	Temperatuur	Geschikt voor
	Conventioneel	30~250°C	Traditioneel bakken en braden op één niveau. Met name geschikt voor gebak met vochtige toppings.
	Convectie	50~250°C	Voor bakken en braden op één of meer niveaus. De hitte is afkomstig van de ringverwarming die de ventilator gelijkmatig omgeeft.
	ECO	140~240°C	Voor energiezuinige bereiding.
	Conventioneel + ventilator	50~250°C	Voor bakken en braden op een of meer niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig binnen de ovenruimte.
	Grill met bovenwarmte	150~250°C	Voor het grillen van kleine hoeveelheden en het bruinen van gerechten. Plaats het gerecht midden onder het grillelement.
	Dubbele grill + ventilator	50~250°C	Voor het grillen van grotere items en het bruinen van gerechten. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in de ovenruimte.
	Dubbele grill	150~250°C	Voor het grillen van grotere items en het bruinen van gerechten.
	Pizza	50~250°C	Voor pizza en andere gerechten die veel onderwarmte nodig hebben. Verwarming door het onderste verwarmingselement en de ringverwarming.
	Onderwarmte	30~220°C	Voor extra bruining aan de onderzijde van pizza's, quiches en gebak. Verwarming door het onderste verwarmingselement.
	Ontdooien	-	Voor het langzaam ontdooien van bevroren items.
	Deeg rijzen	30~45°C	Voor het laten rijzen van deeg en zuurdesem en het bereiden van yoghurt.

Extra functie

Temperatuur

Gebruik



Vleesthermometer

40~99°C

Voor controle bij het bereiden van vlees als steak en kip.

Let op

1. Als u grote porties wilt ontdooien, kunt u de zijrekken verwijderen en de schaal onder in de ovenruimte plaatsen.
2. Bij het verwarmen van serviesgoed is het handig om de zijrekken te verwijderen. De instellingen voor heteluchtgrillen en de ventilator met een temperatuurinstelling van 50°C zijn hiervoor geschikt. Heteluchtgrillen moet worden gebruikt als meer dan de helft van de bodem van de oven bedekt wordt door het servies.
3. Voor een optimale gelijkmatige warmteverdeling in de ovenruimte bij ventilatorverwarming schakelt de ventilator gedurende het bereidingsproces aan en uit. Zo wordt het beste resultaat gegarandeerd.

Voorzichtig




1. Als u de deur van het apparaat opent tijdens het bakproces, wordt het niet gepauzeerd. Kijk uit dat u geen brandwonden oploopt.
2. Dek de ventilatieopeningen niet af, anders kan het apparaat oververhit raken. Om het apparaat sneller te laten afkoelen, draait de ventilator na afloop soms nog even door nadat de bereidingstijd is verstreken.

Ventilator

Tijdens het bereidingsproces schakelt de ventilator aan en uit waar nodig. De hete lucht ontsnapt via de bovenkant van de deur.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

Een gerecht bereiden in de oven




1. Nadat de oven is aangesloten, gebruikt u de linkerdraaiknop om een functie te selecteren. Met de rechterdraaiknop selecteert u de bereidingstemperatuur.
2. Raak de  toets aan. De oven begint met voorverwarmen.
3. Raak de  toets nogmaals aan. De oven pauzeert.
4. Raak de  toets aan en houd deze 3 seconden vast. De oven schakelt zichzelf uit.

LET OP: De bereidingswijze en de temperatuur- of grillstand kunnen op ieder moment worden aangepast met de twee draaiknoppen.

De bereidingstijd instellen

1. Nadat de oven is aangesloten, gebruikt u de linkerdraaiknop om een functie te selecteren. Met de rechterdraaiknop selecteert u de bereidingstijd.
2. Raak de  toets aan. Gebruik de rechterdraaiknop om de bereidingstijd in te stellen.
3. Raak de  toets nogmaals aan, de oven begint met voorverwarmen.

Snel voorverwarmen zonder vooraf ingestelde bereidingswijze

1. Raak de  toets aan, de oven begint met snel voorverwarmen.
2. U kunt de temperatuur tijdens het voorverwarmen aanpassen met de rechterdraaiknop. Als u dit niet doet, warmt de oven automatisch voor tot 180°C.
3. Tijdens het voorverwarmen verschijnt  op het scherm.
4. Als de oven is voorverwarmd, verschijnt  op het scherm. Er klinkt 30 seconden een piepje en de oven blijft op temperatuur.
5. U kunt nu de bereidingswijze en temperatuur selecteren en beginnen met bakken.

Snel voorverwarmen met vooraf ingestelde bereidingswijze

1. Nadat de oven is aangesloten, gebruikt u de linkerdraaiknop om een functie te selecteren. Met de rechterdraaiknop stelt u de temperatuur in.
2. Raak de  toets aan, de oven begint met snel voorverwarmen.
3. Als de oven is voorverwarmd, hoort u een piepje. De oven blijft op de vooraf ingestelde temperatuur.

LET OP: Voor een gelijkmatige verhitting plaatst u het gerecht pas in de oven nadat deze is voorverwarmd.

De bereidingswijze, temperatuur en bereidings-tijd aanpassen

Dit is op ieder moment mogelijk.




1. Gebruik de linkerdraaiknop om de bereidingswijze aan te passen
2. Gebruik de rechterdraaiknop om de temperatuur aan te passen
3. Raak de  toets aan en pas vervolgens de bereidingstijd aan met de rechterknop.
4. Nadat u een instelling hebt aangepast, wordt deze na 6 seconden automatisch toegepast, tenzij u opnieuw een wijziging doorvoert.

Voorzichtig!

Nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijft het nog enige tijd erg heet, vooral in de ovenruimte. Raak de ovenruimte of de verarmingselementen nooit aan. Gebruik ovenhandschoenen om accessoires of serviesgoed uit de oven te halen en laat het apparaat goed afkoelen. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat om brandwonden te voorkomen.


Kinderslot


Het apparaat beschikt over een kinderslot zodat kinderen het niet per ongeluk kunnen aanzetten of de instellingen kunnen aanpassen.

Raak de  toets en de  toets tegelijkertijd minimaal 3 seconden lang aan, het  symbool verschijnt op de display en de oven is vergrendeld. Als u de toetsen nogmaals 3 seconden aanraakt, wordt de oven weer ontgrendeld.


Sabbatstand

In de sabbatstand branden er geen lampjes, maar wordt wel informatie opgeslagen. Dit gebeurt iedere 25 minuten. Als de stroom uitvalt in de sabbatstand, schakelt de oven weer terug naar

de vooraf ingestelde stand zodra er weer stroom is, tot de tijd is verstreken of totdat de  toets 3 seconden wordt vastgehouden, waarna de oven overschakelt op stand-by.

1. Zorg dat de oven in stand-by staat, de vleesthermometer nergens is ingestoken en geen functie is geselecteerd. Houd de  toets 3 seconden vast voor de sabbatstand. Op de display verschijnt 588. De tijd kan worden ingesteld van 24 tot 48 uur.
2. Gebruik de rechterdraaiknop om de tijd aan te passen.
3. Raak de starttoets aan of wacht 8 seconden, waarna de sabbatstand automatisch wordt ingeschakeld.

Let op

1. In de sabbatstand werkt alleen de  toets, als deze 3 seconden lang wordt ingedrukt. De andere toetsen werken niet in deze stand.
2. In de sabbatstand kan de oven worden geopend en gesloten zonder dat de ovenverlichting gaat branden.

Vleesthermometer

Uw oven beschikt over een vleesthermometer-functie . Als u deze gebruikt, gaat het  symbool branden. Tegelijkertijd verschijnt op het scherm van de klok de temperatuur waarop de vleesthermometer staat ingesteld. U kunt de rechterdraaiknop draaien om deze aan te passen. Om deze instelling toe te passen, draait u de linkerknop totdat de gewenste instelling wordt weergegeven. Vervolgens stelt u de kerntemperatuur in met de rechterknop en zet u de oven aan met de  knop. Zorg vooraf dat alle instelling goeden staan ingesteld en het gerecht goed is voorbereid. Gebruik in deze stand de  toets om te switchen tussen de instelling van de temperatuur van de vleesthermometer en de instelling van de kerntemperatuur. U kunt dit ook doen als de oven in gebruik is.

Let op

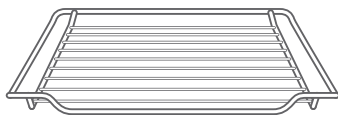
1. De vleesthermometer kan gebruikt worden in combinatie met het rotatiesysteem.
2. Gebruik de vleesthermometer alleen als deze in het gerecht is gestoken. Zo gaat de thermometer langer mee.
3. Gebruik alleen de vleesthermometer die voor deze oven wordt aanbevolen.

ACCESSOIRES

Uw apparaat komt met meerdere accessoires. Hieronder vindt u een overzicht van deze accessoires en informatie hoe u deze het beste kunt gebruiken.

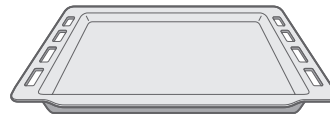
Accessoires bij het apparaat

Bij het apparaat zitten de volgende accessoires:



Rek

Voor ovengerei, cake- en taartvormen en vuurvaste ovenschalen. Voor braadstukken en grillgerechten



Bakplaat

Voor plaatgerechten en kleine bakgerechten

U kunt de bakplaat gebruiken voor gerechten die veel vocht bevatten.

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn speciaal gemaakt voor uw apparaat.

U kunt accessoires kopen bij de klantenservice, vakhandel of online.

Let op

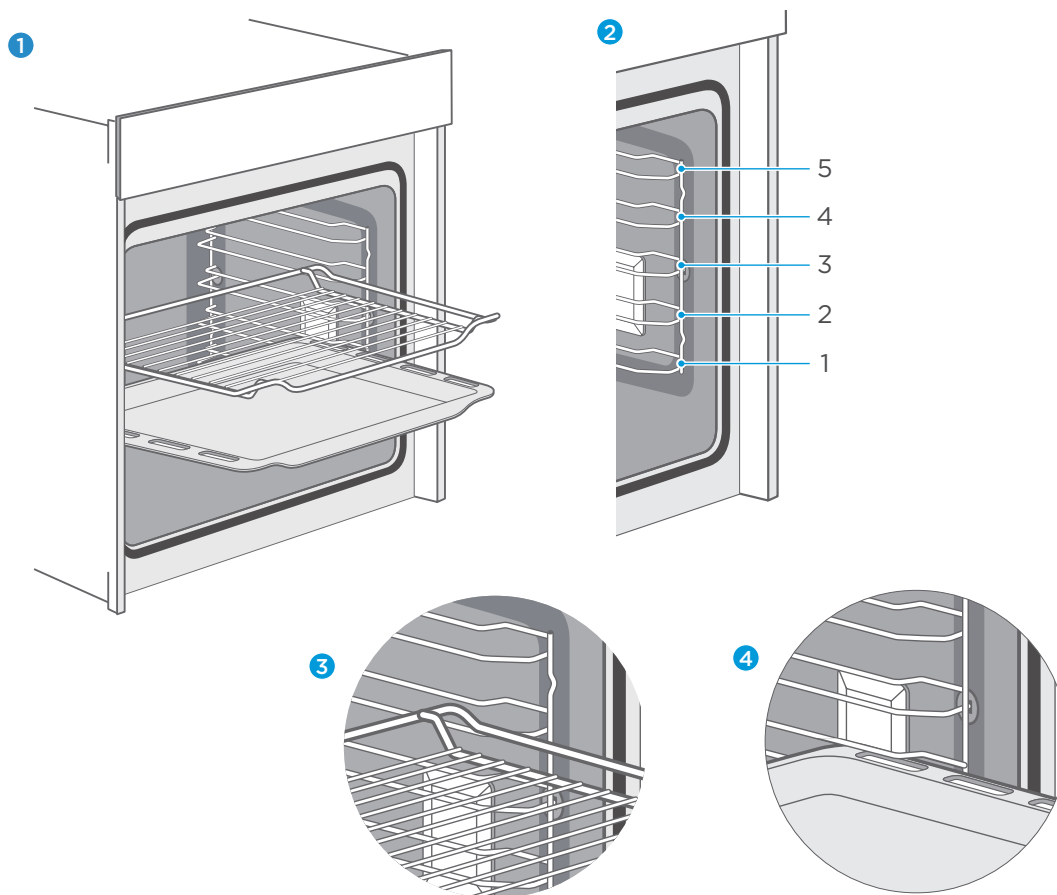
De accessoires kunnen vervormen wanneer ze heet worden. Dit heeft geen invloed op het gebruik. Als ze eenmaal zijn afgekoeld, krijgen ze hun oorspronkelijke vorm terug.

De accessoires in de oven plaatsen

De ovenruimte heeft vijf niveaus, geteld van onderen naar boven. De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege worden uitgetrokken zonder te kantelen.

Let op

1. Zorg dat u de accessoires altijd op de juiste manier in de ovenruimte plaatst.
2. Plaats de accessoires altijd volledig in de ovenruimte, zodat ze de deur niet raken.

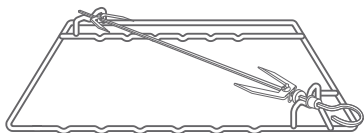


Vergrendeling

De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege worden uitgetrokken totdat ze vastklikken. De vergrendeling voorkomt dat de accessoires kantelen door het gewicht van wat erop staat wanneer ze uit de oven worden getrokken. Voor een correcte werking van dit mechanisme moeten de accessoires op de juiste wijze in de ovenruimte worden geplaatst. Zorg dat het rooster met de juiste kant naar voren is gericht, zoals op afbeelding 1 en 3. Zorg dat de bakplaat op de juiste wijze in de oven wordt geplaatst, zoals op afbeelding 1 en 4.

Optionele accessoires

U kunt optionele accessoires kopen bij onze klantenservice, de vakhandel of online. Onderstaande accessoires zijn beschikbaar voor uw oven. In de verkoopbrochure vindt u meer informatie



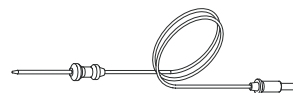
Rotatiesysteem

Voor het roosteren van vlees als kip, kalkoen, konijn enz.



Barbecuespies

Voor het bereiden van bijvoorbeeld vlees en groente als op een barbecue.



Vleesthermometer

Plaats de thermometer in het midden van het vlees of gevogelte, maar niet bij vet of bot.

Het gebruik van de accessoires:

Barbecuespiesen werken alleen in combinatie met het rotatiesysteem. Wanneer u deze gebruikt, plaats ze dan in het rek van het rotatiesysteem. Controleer eerst of alle ingrediënten goed vastzitten. Plaats de spies vervolgens in de ovenruimte op het tweede niveau.

Let op

1. Het rotatiesysteem draait niet continu. U kunt het gerecht zelf draaien al naar gelang de gaarheid van het gerecht. Zorg dat u hierbij ovenhandschoenen draagt en houd rekening met de warme lucht die ontsnapt wanneer u de ovendeur opent. Het systeem kan 90 graden roteren, maar waarschijnlijk is het helemaal niet noodzakelijk het gerecht om het te draaien.
2. De barbecuespiesen zijn scherp, houd deze uit de buurt van kinderen of personen die hier niet mee kunnen omgaan. Let op dat de spiesen niet in de oven liggen als u deze in de gewone stand aanzet. Dit kan de oven beschadigen en de personen die deze gebruikt, verwonden.
3. Wij raden u sterk aan de spiesen te gebruiken op het tweede niveau, in combinatie met boven- en onderverhitting als u het rotatiesysteem en barbecuespiesen gebruikt.

ENERGIEZUINIG GEBRUIK

1. Verwijder tijdens het koken en bakken alle accessoires die niet worden gebruikt.
2. Open de deur niet tijdens het bakproces.
3. Gebruik de verlichting als u de deur tijdens het bakken opent.
4. Verlaag de temperatuurinstelling bij bereidingswijzen die niet door de ventilator worden ondersteund 5 tot 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd tot 50°C. U gebruikt dan de warmte van de ovenruimte om het kook- of bakproces te voltooien.
5. Gebruik indien mogelijk de ventilator. U kunt dan de temperatuur met 20 tot 30°C verlagen.
6. Met de ventilatorverwarming kunt u meerdere niveaus in de oven tegelijkertijd benutten.
7. Als het niet mogelijk is om verschillende gerechten tegelijkertijd te bereiden, kunt u ze direct na elkaar bereiden zodat u gebruik maakt van de reeds voorverwarmde oven.
8. Verwarm de lege oven niet voor als dat niet noodzakelijk is. Als de oven wordt voorverwarmd, plaatst u het gerecht direct na het bereiken van de juiste temperatuur in de oven, zodra het lampje uitgaat.
9. Gebruik geen reflecterende folie als aluminiumfolie om de bodem van de oven te bedekken.
10. Gebruik waar mogelijk de timer en/of een kookthermometer.
11. Gebruik donkere lichtgewicht bakvormen en ovenschalen met een matte finish. Gebruik geen zware accessoires met glanzende oppervlakken, zoals roestvrij staal of aluminium.

MILIEU

De verpakking beschermt uw nieuwe apparaat tegen beschadiging tijdens het transport. De gebruikte materialen zijn zorgvuldig geselecteerd en moeten worden gerecycled. Recycling vermindert het gebruik van grondstoffen en afval. Elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak waardevolle grondstoffen. Gooi ze daarom niet weg met uw huishoudelijk afval.



GEZONDHEID

Bij verhitting van zetmeelrijke voedingsmiddelen (bijvoorbeeld aardappel, friet, brood) op zeer hoge temperaturen gedurende lange tijd kan acrylamide ontstaan.

Tips

1. Gebruik korte bereidingstijden.
2. Bereid voedsel tot het een goudgele oppervlaktekleur heeft en laat het niet door aanbranden donkerbruin worden.
3. Grotere porties bevatten minder acrylamide.
4. Gebruik indien mogelijk de ventilatorstand.
5. Friet: bereid meer dan 450 gram per bakplaat, verspreid goed over de plaat en keer de friet regelmatig om. Gebruik de productinformatie, indien deze beschikbaar is, voor het beste resultaat.

HET APPARAAT ONDERHOUDEN

Met goede zorg en reiniging behoudt uw apparaat zijn uiterlijk en blijft het lang goed functioneren. Hieronder wordt uitgelegd hoe u op de juiste manier voor uw apparaat zorgt en het schoonmaakt. Neem de informatie uit de tabel in acht om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken worden beschadigd door het gebruik van verkeerde schoonmaakmiddelen. Afhankelijk van het model van uw apparaat, zijn mogelijk niet alle vermelde onderdelen van toepassing.

Voorzichtig!

Gevaar voor beschadiging van het oppervlak

Gebruik geen:

1. Harde of schurende schoonmaakmiddelen
2. Schoonmaakmiddelen met een hoog alcoholpercentage
3. Harde schuursponsjes of schoonmaakponsjes
4. Hogedruk- of stoomreinigers
5. Speciale schoonmaakmiddelen voor het reinigen van het apparaat terwijl het nog warm is

Was nieuwe sponsen en doeken zorgvuldig voor gebruik.

Tip

Via de klantenservice van de leverancier kunt u uitstekende schoonmaak- en verzorgingsproducten voor het apparaat aanschaffen.

Volg de aanwijzingen van de fabrikant op bij het gebruik.

Let op

1. Door het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, plastic en metaal, kunnen kleine kleurverschillen optreden aan de voorkant van het apparaat.
2. Schaduwen op de oven deur die op strepen lijken, worden veroorzaakt door de reflectie van de ovenverlichting.
3. Het email wordt bij zeer hoge temperaturen ingebakken. Hierdoor kan wat lichte kleurvariatie ontstaan. Dit is normaal en heeft geen invloed op het functioneren van de oven. De randen van dunne bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Hierdoor kunnen ze ruw zijn. Dit heeft geen invloed op de corrosiebescherming.
4. Houd het apparaat altijd schoon en verwijder vuil direct, zodat zich geen hardnekkige vuilophopingen vormen.

Tips

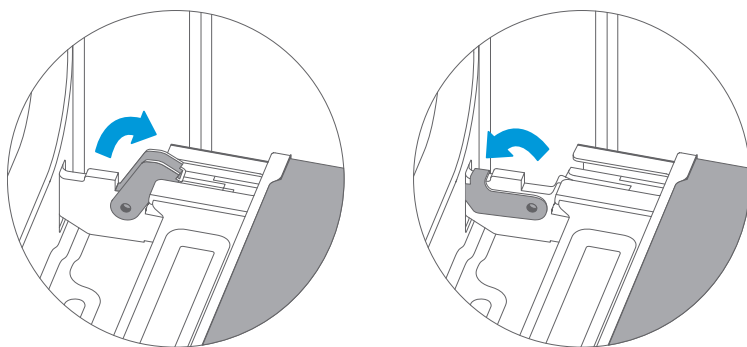
1. Reinig de ovenruimte na elk gebruik. Dit voorkomt dat voedselresten vastbakken.
2. Verwijder kalkaanslag, vet, zetmeel en albumine (bijvoorbeeld eiwit) altijd direct.
3. Verwijder gemorste suikerhoudende voedingsmiddelen indien mogelijk direct, als ze nog warm zijn.
4. Gebruik geschikte bakvormen voor het braden, bijvoorbeeld een braadslee.

Onderdeel	Schoonmaken
Buitenkant apparaat, roestvrijstalen voorkant	Warm sopje Maak schoon met een doekje en maak droog met een zacht doekje. Verwijder kalkaanslag, vet, zetmeel en albumine (bijvoorbeeld eiwit) direct. Hierdoor kan corrosie ontstaan. Bij onze klantenservice of bij speciaalzaken zijn speciale reinigers verkrijgbaar die geschikt zijn voor hete oppervlakken. Breng een zeer dunne laag van het product aan met een zacht doekje.
Plastic	Warm sopje Maak schoon met een doekje en maak droog met een zacht doekje. Gebruik geen glasreiniger of glasschraper.
Gekleurde oppervlakken	Warm sopje Maak schoon met een doekje en maak droog met een zacht doekje.
Bedieningspaneel	Warm sopje Maak schoon met een doekje en maak droog met een zacht doekje. Gebruik geen glasreiniger of glasschraper.
Ovendeur	Warm sopje Maak schoon met een doekje en maak droog met een zacht doekje. Gebruik geen glasschraper of roestvrijstalen schuursponsje.
Deurgreep	Warm sopje Maak schoon met een doekje en maak droog met een zacht doekje. Als ontkalkingsmiddel in contact komt met de deurgreep, veeg het dan direct weg. Anders kunnen eventuele vlekken niet worden verwijderd.
Emailoppervlakken en zelfreinigende oppervlakken	Volg de aanwijzingen voor het reinigen van de ovenruimte onder deze tabel.
Glazen afdekkapje voor ovenverlichting	Warm sopje Maak schoon met een doekje en maak droog met een zacht doekje. Gebruik een ovenreiniger als de ovenruimte erg vies is.
Deurrubber Niet verwijderen	Warm sopje Maak schoon met een doekje. Ga niet schuren.
Roestvrijstalen deurafdekking	RVS-reiniger Volg de aanwijzingen van de fabrikant op. Gebruik geen verzorgingsproducten voor roestvrij staal. Verwijder de deurafdekking als u deze wilt schoonmaken.
Accessoires	Warm sopje Laten inweken en schoonmaken met een doekje of borstel. Gebruik een RVS schuursponsje bij hardnekkige vuilophopingen.
Rails	Warm sopje Laten inweken en schoonmaken met een doekje of borstel.
Uittreksysteem	Warm sopje Maak schoon met een doekje of borstel. Verwijder het smeermiddel niet. De uittrekrails kunnen het beste worden schoongemaakt terwijl ze volledig in de oven zijn geduwd. Niet in de vaatwasser reinigen.
Vleesthermometer	Warm sopje Maak schoon met een doekje of borstel. Niet in de vaatwasser reinigen.

OVENDEUR

Met goede zorg en reiniging behoudt uw apparaat zijn uiterlijk en blijft het lang goed functioneren. Hieronder een uitleg hoe u de deur kunt verwijderen en schoonmaken.

Voor een betere reiniging en voor het verwijderen van de deurpanelen kunt u de oven deur verwijderen. De deurscharnieren beschikken hiertoe over vergrendelingspalletjes die u kunt loshalen. Als deze palletjes gesloten zijn, zit de oven deur vast op zijn plek. Hij kan dan niet worden verwijderd. Als de palletjes in de open stand staan, kan de deur worden verwijderd. De scharnieren zijn dan vergrendeld en kunnen niet dichtschietsen.

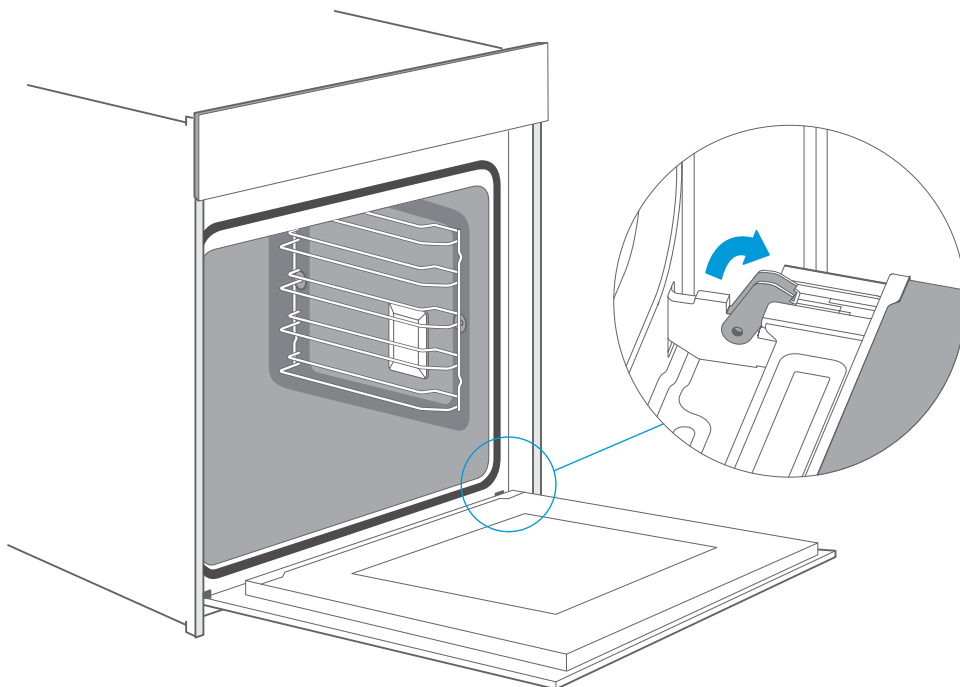


Waarschuwing – risico op verwondingen!

1. Als de scharnieren niet vergrendeld zijn, kunnen deze met een aanzienlijke kracht dichtschietsen. Let op dat de vergrendeling volledig is gesloten of, wanneer u de deur wilt verwijderen, volledig geopend.
2. De scharnieren van de deur bewegen wanneer u deze opent en sluit en u kunt ertussen bekneld raken. Houd uw handen bij de scharnieren vandaan.

De ovendeur verwijderen

1. Open de deur van het apparaat volledig.
2. Klik de vergrendelingspalletjes link en rechts open.
3. Sluit de deur van de oven zo ver mogelijk.
4. Til de deur met beide handen omhoog en los.



De deur vastzetten

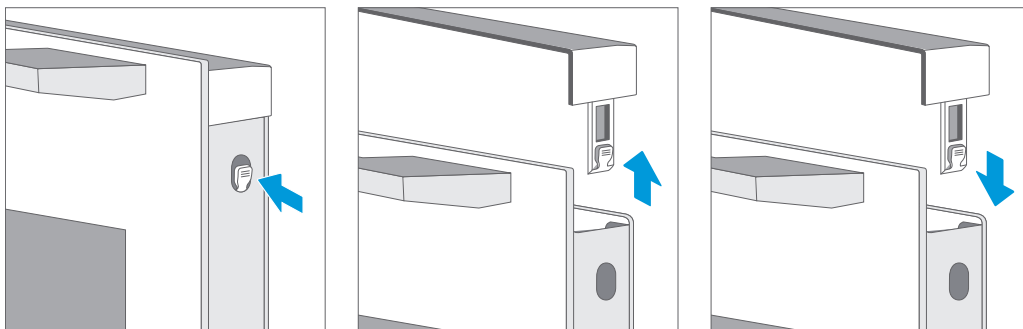
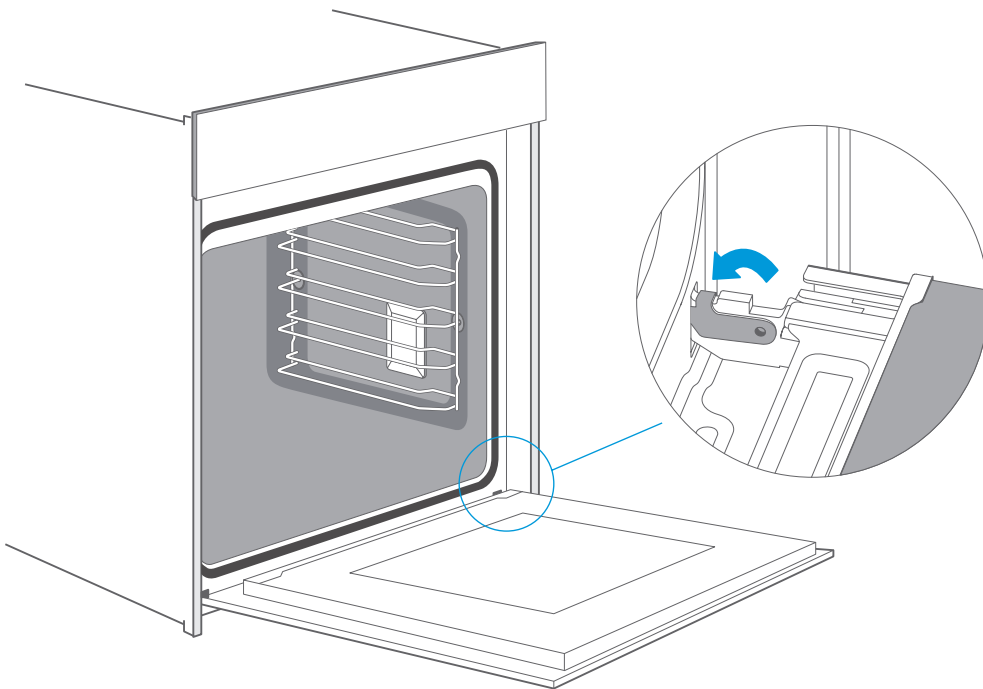
Plaats de deur terug door de stappen in omgekeerde volgorde te doorlopen.

1. Plaats beide scharnieren in de daarvoor bestemde openingen aan de voorkant van de ovenruimte. Zorg dat deze op de juiste wijze in de openingen worden geplaatst. Dit moet zonder haperingen en zonder weerstand gaan. Als u toch weerstand voelt, controleer dan of de scharnieren op de juiste wijze in de openingen zijn geplaatst.
2. Open de deur voorzichtig en controleer nogmaals of de scharnieren op de juiste wijze in de opening zijn geplaatst. Als dit niet het geval is, kunt u de deur niet volledig openen. Klik de vergrendelingspalletjes dicht.
3. Sluit de ovendeur en controleer nogmaals of de deur goed zit en of de ventilatieopeningen niet deels worden afgedekt.

De deurafdekking verwijderen

Het plastic binnenwerk in de ovendeur kan na verloop van tijd verkleuren. Om het grondig te reinigen, kunt u de deurafdekking verwijderen. Haal hiervoor eerst de deur los zoals hierboven staat omschreven.

1. Druk op zowel de linker-als de rechterzijde van de deurafdekking.
2. Verwijder de afdekking.
3. Nadat u de afdekking van de deur heeft verwijderd, kan de ovendeur op eenvoudige wijze worden gereinigd. Vervolgens plaatst u de afdekking weer terug en drukt u tot u een klik hoort die aangeeft dat deze weer op de juiste plek zit.
4. Plaats de ovendeur terug en sluit de oven.



Let op!

U kunt de deurafdekking ook verwijderen als de ovendeur nog in de oven zit. Hierbij moet u extra letten op de volgende zaken:

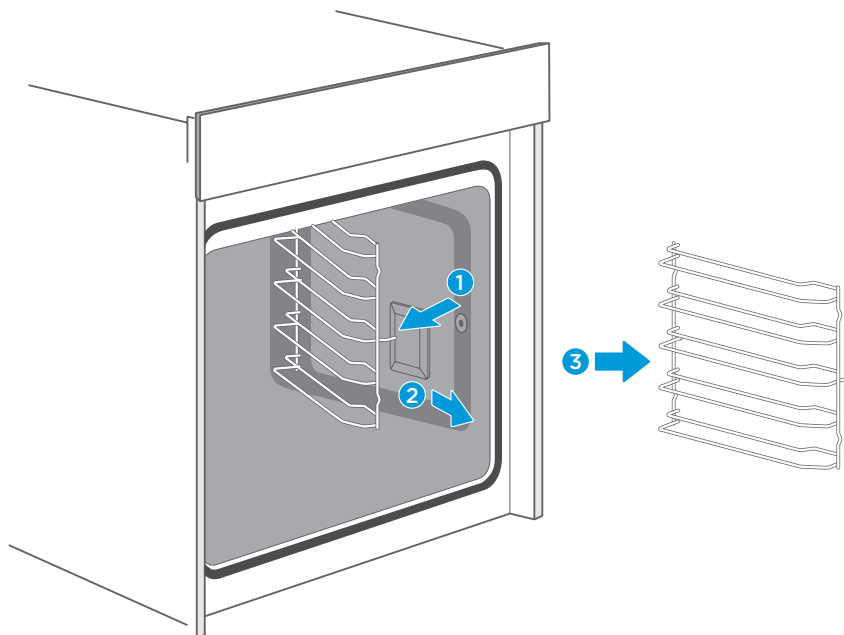
1. Als het voorpaneel is verwijderd, ligt het glas van de ovendeur vrij en kan het bewegen en verwondingen veroorzaken.
2. Bij het verwijderen van de deurafdekking en het glas van het raam wordt de deur lichter. Hierdoor bewegen de scharnieren makkelijker als u de deur sluit en kunt u bekneld raken. Houd uw handen bij de scharnieren vandaan.

Vanwege bovenstaande punten raden wij u sterk aan de deurafdekking alleen te verwijderen als de ovendeur uit de oven is getild. Schade als dit niet op de juiste wijze is uitgevoerd, valt niet onder de garantie.

Zijrek

Als u de zijrekken en de ovenruimte grondig wilt reinigen, kunt u ze losmaken voor een grondige schoonmaakbeurt. Zo blijft het apparaat netjes en gaat het nog langer mee.

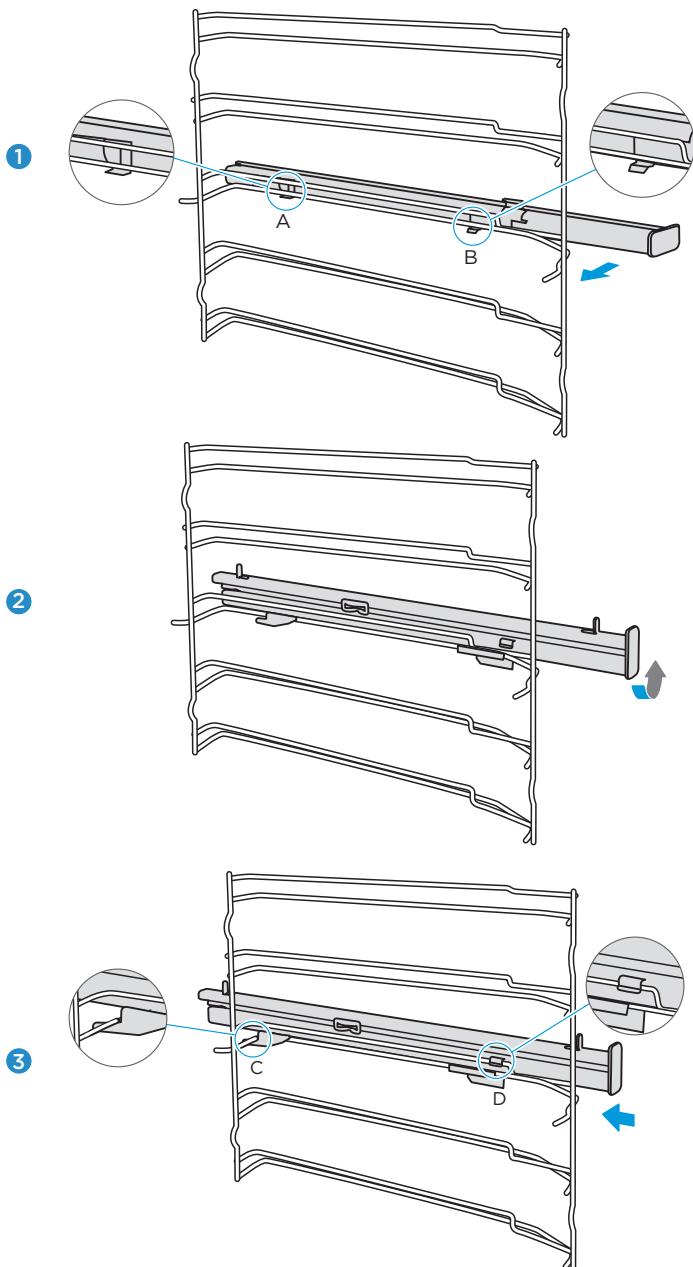
1. Haal het zijrek uit de houder
2. Til het zijrek omhoog
3. Haal het zijrek uit de ovenruimte



De telescopische geleiders vastzetten

(de linkergeleider hier als voorbeeld, de rechtergeleider werkt hetzelfde, in spiegelbeeld)

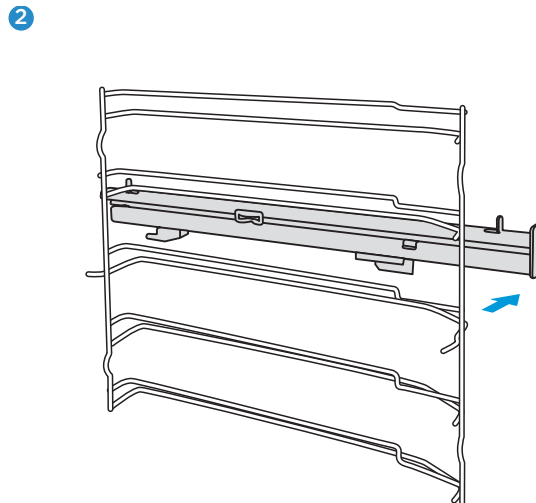
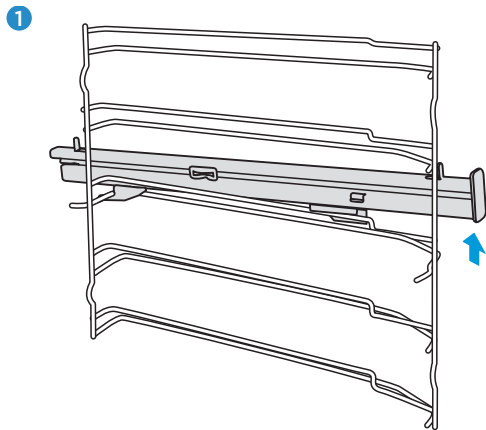
1. Plaats punt A en punt B van de geleider horizontaal op de rail.
2. Draai de geleider 90 graden tegen de klok in (met de klok mee aan de rechterzijde).
3. Duw de geleider de oven in zodat punt C vastklikt in de onderkant en punt D in de bovenkant van de rail.



De telescopische geleiders verwijderen

(de linkergeleider hier als voorbeeld, de rechtergeleider werkt hetzelfde, in spiegelbeeld)

1. Til een kant van de geleider in een vloeiende beweging omhoog
2. Til de volledige geleider omhoog en haal deze naar u toe, de oven uit.

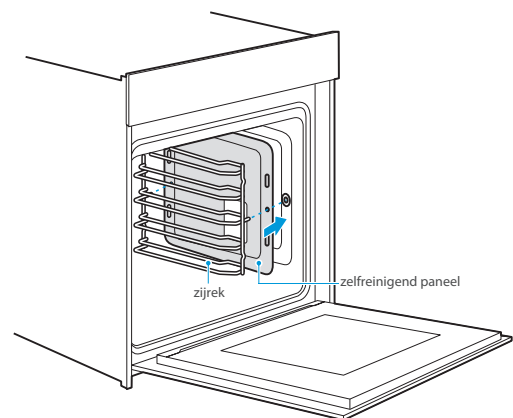


Zelfreinigend paneel

Onder het zijrek bevindt zich een zelfreinigend paneel met een speciale emaillelaag. Dit paneel absorbeert olie en vet en laat deze vervolgens verdampen zodat de ovenruimte schoon is en geen geur afgeeft tijdens het bakken.

Het zelfreinigend paneel plaatsen

Bevestig het rek en zelfreinigend paneel op de wijze zoals aangegeven op de illustratie.



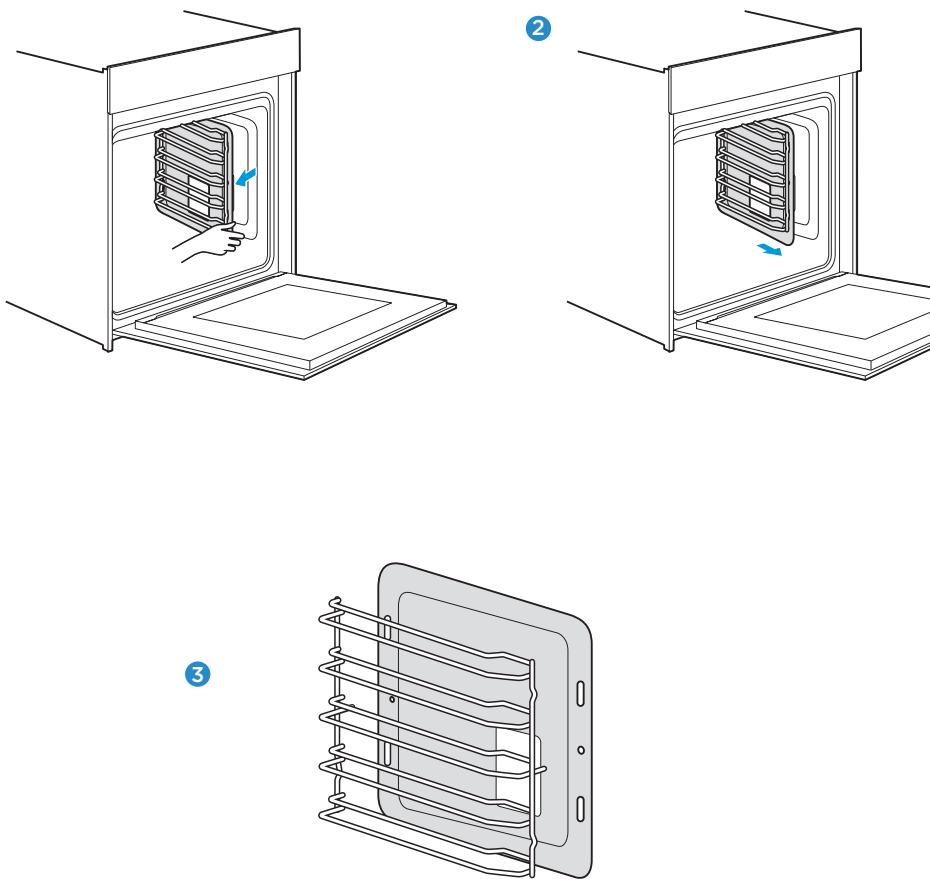
Het zelfreinigend paneel verwijderen

U kunt het zelfreinigend paneel verwijderen om de binnenkant van de oven beter te kunnen schoonmaken.

1. Trek het zijrek los uit de zijkant van de ovenruimte. Het paneel komt vanzelf mee.
2. Haal het zijrek en het paneel uit de oven.
3. Haal het paneel los van het zijrek.

Let op

De telescopische geleiders/het zijrek/het zelfreinigend paneel zijn optionele accessoires.

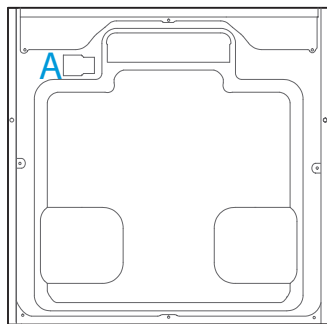


De stroomkabel vervangen

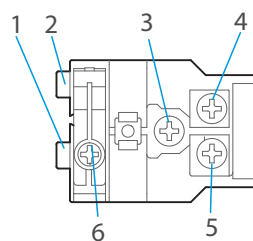
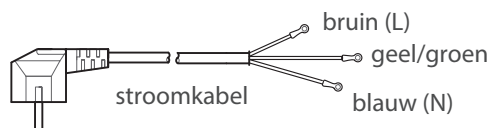
De A in onderstaande illustratie toont de aansluitdoos op de achterkant van de oven waar de aansluiting zit. Deze is afgesloten.

Het vervangen van de stroomkabel gaat als volgt:

1. Haal de stekker uit het stopcontact of zorg dat de stroom is uitgeschakeld. Met een platte schroevendraaier wrikt u posities 1 en 2 open.
2. Met een kruiskopschroevendraaier verwijdert u de schroeven 3, 4, 5 en 6.
3. Vervang de stroomkabel met de geel/groene draad op positie 3, bruine draad op 4 en de blauwe draad op 5.
4. Schroef het kastje weer dicht (schroef 6).



achterzijde oven



aansluitdoos

PROBLEMEN OPLOSSEN

Als zich een storing voordoet, controleer dan voor u de klantenservicedienst belt of deze niet het gevolg is van onjuiste bediening door uzelf. Hiervoor gebruikt u onderstaande fouttabel met mogelijke oplossingen. Probeer de storing eerst zelf te verhelpen. Vaak kunt u technische storingen aan het apparaat zelf oplossen. Als een gerecht niet precies uit de oven komt zoals u graag zou willen, vindt u aan het einde van de gebruikshandleiding tips en instructies voor de bereiding van diverse gerechten.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Opmerking/oplossing
Het apparaat werkt niet.	Defecte zekering Stroomuitval	Controleer de zekeringen. Controleer of de verlichting of andere apparaten in de keuken wel functioneren.
Er zijn knoppen uit de houder in het bedieningspaneel gevallen.	Knoppen zijn per ongeluk losgeraakt	De knoppen kunnen worden verwijderd. Plaats de knoppen terug in de houder in het bedieningspaneel en duw ze vast zodat ze vastklikken en weer functioneren zoals gebruikelijk.
Knoppen draaien moeilijk	Vuil onder de knoppen	De knoppen kunnen worden verwijderd. Hiervoor haalt u ze uit de houder. U kunt ook op de buitenrand van de knoppen drukken zodat ze kantelen en gemakkelijk kunnen worden losgemaakt. Maak de knoppen voorzichtig schoon met een doek en een sopje. Droog ze af met een zachte doek. Gebruik geen scherpe of schurende materialen. Niet laten inweken en niet reinigen in de vaatwasser. Verwijder de knoppen niet te vaak, dan kan de houder lam worden.
Ventilator staat aan, maar draait niet continu.		Dit is normaal. De ventilator zorgt voor de best mogelijke warmteverdeling en de best mogelijke werking van de oven.
Na het kookproces klinkt er lawaai en is er een luchtstroom waarneembaar bij het bedieningspaneel.		De ventilator draait door, om te voorkomen dat er veel vocht in de ovenruimte ontstaat en om de oven af te koelen. De ventilator schakelt automatisch uit.
Het gerecht is niet voldoende gaar terwijl de tijd is aangehouden die in het recept staat vermeld.		U heeft een andere temperatuur ingesteld dan in het recept staat aangegeven. Controleer het recept. U heeft andere hoeveelheden van de ingrediënten gebruikt dan in het recept staat aangegeven. Controleer het recept.
Ongelijkmatige bruining		De temperatuur is te hoog of een ander niveau in de oven werkt beter. Controleer het recept en de instellingen. De oppervlakteafwerking en/of kleur en/of materiaal van het ovengerei is niet geschikt voor de geselecteerde bereidingswijze. Gebruik bij stralingswarmte, zoals boven- en onderverhitting, matte, donkere en lichtgewicht ovenschalen.
De ovenverlichting gaat niet aan.		Het lampje moet worden vervangen.

Waarschuwing voor gevaar: elektrische schok!

Onjuist uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd en beschadigde stroomkabels mogen alleen worden vervangen door een erkend installateur. Haal als het apparaat defect is de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.

Maximale gebruikstijd

De maximale gebruikstijd van dit apparaat is negen uur, om te voorkomen dat u het vergeet uit te zetten.

Het ovenlampje vervangen

Als het ovenlampje kapot is, moet het worden vervangen. Bij onze klantenservice of gespecialiseerde verkopers zijn hittebestendige, 25 watt, 230 V halogeenlampjes verkrijgbaar. Als u het halogeenlampje vasthoudt, gebruik dan een droge doek. Dit verlengt de levensduur van de lamp.

WAARSCHUWING

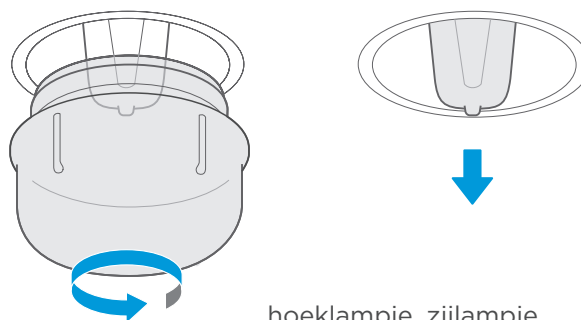
Gevaar: elektrische schok

Als u de het ovenlampje vervangt, staat de fitting onder stroom. Haal de stekker daarom uit het stopcontact van het apparaat.

Gevaar: brandwonden!

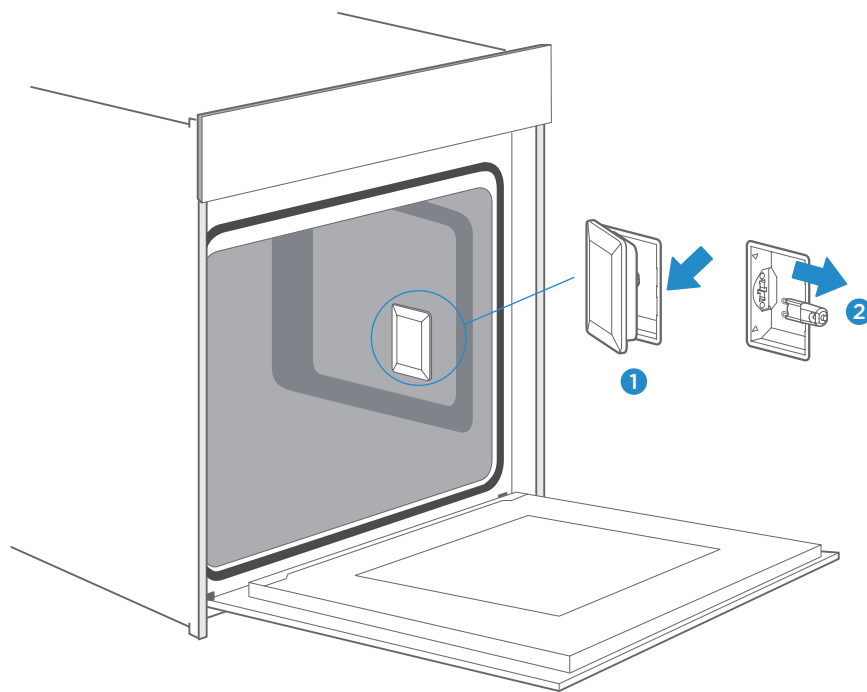
Het apparaat wordt zeer heet. Raak het oppervlak aan de binnenkant of de verwarmingselementen nooit aan. Laat het apparaat altijd afkoelen. Houd kinderen op veilige afstand van het apparaat.

1. Leg een handdoek in de oven ter voorkoming van beschadigingen.
2. Draai het afdekglas los, tegen de klok in (bij hoekverlichting) of trek het rooster los en wrik het afdekglas los met een platte tool (zijverlichting).
3. Trek het lampje los. Draai het niet.
4. Druk het nieuwe lampje in de fitting.
5. Plaats het afdekglas terug.
6. Haal de handdoek weg en herstel de stroomtoevoer om te controleren of het lampje werkt.
7. Vergeet bij het zijlampje ook niet het rooster terug te plaatsen.



Afdekglas

Als het glazen afdekplaatje over het halogeenlampje is beschadigd, moet dit worden vervangen. U kunt bij de klantenservice een nieuw plaatje bestellen. Vermeld alstublieft duidelijk het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.



Lateral Lamp

KLANTENSERVICE

Onze klantenservice is er voor u als uw apparaat gerepareerd moet worden. We zoeken altijd een passende oplossing. Neem contact op met de dealer waar u dit apparaat heeft gekocht. Vermeld het modelnummer en het serienummer wanneer u belt, zodat u het juiste advies krijgt. Het typeplaatje met deze informatie is te vinden aan de binnenkant van het apparaat.



Model: O59ZW
Nominale spanning: 220-240V
Nominale frequentie: 50Hz-60Hz
Vermogen: 2,9 kW

Om uzelf tijd te besparen, kunt u hieronder het model van uw apparaat en het telefoonnummer van de klantenservice noteren, zodat u dit indien nodig binnen handbereik heeft.

ONDERHOUDSKAART

Modelnummer _____

Serienummer _____

Aankoopdatum _____

Aankoopadres _____

Waarschuwing

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende regelgeving en mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. Lees de instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.

Let op

Houd er rekening mee dat een bezoek van een monteur niet gratis is, ook niet tijdens de garantieperiode. Vertrouw op de professionaliteit van de fabrikant. U kunt er zeker van zijn dat de reparatie wordt uitgevoerd door daarvoor opgeleide monteurs die originele reserveonderdelen voor uw apparaat gebruiken. Wij danken u nogmaals voor de aanschaf van een June inbouwoven en hopen dat ons apparaat u heerlijke gerechten en veel gemak biedt.

TIPS EN TRUCS

U wilt uw eigen recept bereiden.	Probeer het recept eerst uit met de instellingen voor een vergelijkbaar recept.
Is het gebak al gaar?	Steek een satéprikker in het gebak 10 minuten voor het gaar zou moeten zijn. Als er geen ongaar deeg aan blijft plakken als u deze er weer uittrekt, is het gebak klaar.
Het gebak zakt veel in bij het afkoelen.	Verlaag de temperatuur met 10 graden en controleer nogmaals de instructies met betrekking tot de bereiding van het deeg.
De taart is in het midden veel hoger dan aan de buitenrand.	Vet de ring van de springvorm niet in.
Het gebak is te bruin aan de bovenkant.	Kies een lager niveau en een lagere temperatuur (hierdoor kan de bereidingstijd langer worden).
Het gebak is te droog.	Stel de temperatuur 10°C hoger in (hierdoor kan de bereidingstijd korter worden.)
Het gerecht ziet er prima uit, maar is te vochtig van binnen.	Stel de temperatuur 10°C lager in (hierdoor kan de bereidingstijd langer worden) en controleer het recept.
Het gerecht is niet gelijkmatig gebuind.	Stel de temperatuur 10°C lager in (hierdoor kan de bereidingstijd langer worden). Gebruik de instelling voor boven- en onderwarmte op één niveau.
Het gebak is minder bruin aan de onderkant.	Plaats het gebak een niveau lager in de oven.
Bij bakken op meerdere niveaus tegelijk: het ene niveau is donkerder dan het andere.	Gebruik de ventilator als u op meerdere niveaus bakt en haal de bakplaten apart uit de oven wanneer ze klaar zijn. Dit kan op verschillende momenten zijn.
Condens tijdens het bakken	Stoom vormt een onderdeel van het bereidingsproces en ontsnapt normaal gesproken samen met de koellucht uit de oven. Deze stoom kan op verschillende oppervlakken in de oven of in de buurt van de oven condenseren en waterdruppeltjes vormen. Dit is een natuurkundig proces dat niet volledig kan worden voorkomen.
Welk type bakvorm en serviesgoed kan worden gebruikt?	Elke hittebestendige bakvorm kan worden gebruikt. Aanbevolen wordt echter om aluminium niet in direct contact met voedsel te laten komen, vooral niet als het zuur is. Zorg voor een goede aansluiting tussen schaal en deksel.
Hoe wordt de grillfunctie gebruikt?	Verwarm de oven 5 minuten voor en plaats het gerecht op het niveau dat in deze gebruiksaanwijzing staat. Sluit bij grillen altijd de ovendeur. Open de ovendeur alleen wanneer u het gerecht in de oven zet of het er uithaalt of om het gerecht te controleren.
Hoe blijft de oven schoon tijdens het grillen?	Plaats de bakplaat met 0,2 liter water op niveau 1. Vrijwel alle vloeistof die van het gerecht afdruipt, wordt door de bakplaat opgevangen.
Het verwarmingselement schakelt in de grillstanden steeds aan en uit.	Dit is normaal en heeft te maken met de temperatuurinstelling.
Hoe kunnen de instellingen van de oven het beste worden berekend als het gewicht van een braadstuk niet in het recept staat vermeld?	Gebruik de instelling die het dichtst bij het gewicht komt en pas de temperatuurinstelling aan. Gebruik indien mogelijk een vleesthermometer om de temperatuur in het vlees te controleren. Volg hierbij de aanwijzingen van de fabrikant van de thermometer op en zorg dat deze midden in het dikste deel van het vlees steekt, maar niet vlakbij een bot of een opening.

Wat gebeurt er als tijdens het bereidingsproces een vloeistof over een gerecht dat in de oven staat, wordt gegoten?

Vloeistof gaat koken en stomen, dat is een normaal natuurkundig proces. Wees voorzichtig want stoom is heet. Zie "Condens tijdens het bakken" voor meer informatie.

Als de vloeistof alcohol bevat, kookt het sneller en kunnen vlammen ontstaan in de ovenruimte. Let op dat de oven gesloten blijft tijdens dergelijke processen. Houd het kook- of bakproces zorgvuldig in de gaten. Open de deur voorzichtig en alleen indien nodig.

STANDAARDRECEPTEN













Let op: V = voorverwarmen, B = baktijd

Gebak	Vorm	Niveau	Bereiding	Temperatuur (°C)	Baktijd (min.)
Biscuitgebak (eenvoudig), vierkant	Vierkant	2	Conventioneel met ventilator	170	50
Biscuitgebak (eenvoudig), vierkant	Vierkant	1	Conventioneel	140	70
Biscuitgebak met vruchten, rond	Rond	1	Conventioneel met ventilator	150	50
Biscuitgebak met vruchten, op een plaat	Plaat	1	Conventioneel	140	70
Brioche met rozijnen in muffinvorm (gistgebak)	Muffinvorm	2	Conventioneel	220	V: 19 B: 11
Tulband (met gist)	Bakblik	1	Conventioneel	150	V: 11 B: 60
Muffins	Muffinvorm	1	Conventioneel	160	V: 8.30 B: 30
Muffins	Muffinvorm	1	Conventioneel met ventilator	150	V: 8.30 B: 30
Appelcake (met gist) op een plaat	Plaat	1	Conventioneel met ventilator	160	V: 10 B: 42.30
Vochtig biscuitgebak (6 eieren)	Springvorm	1	Conventioneel	160	V: 9.30 B: 41
Vochtig biscuitgebak (4 eieren)	Springvorm	1	Conventioneel	160	V: 9 B: 26
Vochtig biscuitgebak	Springvorm	1	Conventioneel	160	35
Appelcake (met gist) op een plaat	Bakblik	2	Conventioneel met ventilator	150	V: 8 B: 42
Vlechtbrood	Plaat	2	Conventioneel met ventilator	150	40
Kleine cakejes 20	Plaat	2	Conventioneel	150	36
Kleine cakejes 40	Plaat	2+4	Conventioneel	150	V: 10 B: 34
Botercake (met gist)	Plaat	2	Conventioneel	150	V: 8 B: 30
Shortbread	Plaat	2	Conventioneel	170	V: 8 B: 13
Shortbread, 2 platen	Plaat	2+4	Conventioneel met ventilator	160	V: 8.20 B: 12
Vanillekoekjes	Plaat	2	Conventioneel	160	V: 8 B: 10
Vanillekoekjes	Plaat	2+4	Conventioneel met ventilator	150	V: 8 B: 14

Brood	Vorm	Niveau	Bereiding	Temperatuur (°C)	Baktijd (min.)
Wit brood (1 kilo bloem) vierkant	Vierkant	1	Conventioneel	170	V: 9.20 B: 50
Wit brood (1 kilo bloem) vierkant	Vierkant	1	Conventioneel met ventilator	170	V: 12 B: 45
Verse pizza (dun)	Plaat	2	Conventioneel	170	V: 9.30 B: 21
Verse pizza (dik)	Plaat	2	Conventioneel	170	V: 10 B: 45
Verse pizza (dik)	Plaat	2	Conventioneel met ventilator	170	V: 8 B: 41
Brood	Plaat	1	Conventioneel	190	V: 9 B: 30

Vlees	Vorm	Niveau	Bereiding	Temperatuur (°C)	Baktijd (min.)
Rundvlees – ossenhaas, 1,6 kilo	Plaat	2	Dubbelle gril met ventilator	180	55
Gehaktbrood, 1 kilo vlees	Plaat	1	Conventioneel	180	75
Kip, 1 kilo	Plaat	2: Rek 1: Plaat	Dubbele gril met ventilator	180	50
Vis (2,5 kilo)	Plaat	2	Conventioneel	170	70
Ribeye met been (Tomahawk steak), goed doorbakken	Plaat	3	Conventioneel	120	85
Procureur /varkensnek (1,2 kilo)	Plaat	1	Conventioneel	160	82
Kip 1,7 kilo	Plaat	2: Rek 1: Plaat	Conventioneel	180	87

GERECHTEN TESTEN VOLGENS EN 60350-1

Recept	Accessoires	Bereidingswijze (F)	°C	Niveau	Tijd (min)	Voorverwarmen
Biscuitgebak	Springvorm ø 26 cm		170	1	30-35	Nee
Biscuitgebak	Springvorm ø 26 cm		160	1	30-35	Nee
Kleine cake	1 bakblik		150	2	30-40	Ja
Kleine cake	1 bakblik		150	2	40-50	Ja
Kleine cake	2 bakblikken		150	2 en 4	30-35	Ja
Cheesecake (Amerikaanse kwarktaart)	Springvorm ø 26 cm		150	1	80-85	Nee
Appeltaart	Springvorm ø 20 cm		170	1	70-80	Nee
Appeltaart	Springvorm ø 20 cm		160	1	70-80	Nee
Brood	1 bakblik		210	1	30-35	Ja
Brood	1 bakblik		190	1	30-35	Ja
Toast	Rek		Max	5	6-8	Ja, 5 minuten
Kip	Rek en bakplaat		180	Rek 2 Bakplaat 1	75-80	Ja

1. Begin bij een kiprecept met de onderkant naar boven en draai de kip na 30 minuten om.
2. Gebruik een donkere matte vorm en plaats deze op het rooster.
3. Haal het gerecht uit de oven zodra het klaar is, zelfs als de aangegeven bereidingstijd nog niet is verstreken.
4. Kies de lagere temperatuur en controleer het gerecht na de kortste tijd die staat aangegeven in de tabel.
5. Als u de bakplaat gebruikt om vloeistoffen op te vangen die tijdens het grillen uit het gerecht druppelen dat op het rooster is geplaatst, moet u de bakplaat op niveau 1 plaatsen en er wat water op doen.
6. Hamburgers moeten na twee-derde van de bereidingstijd worden omgedraaid.

ENERGIEZUINIG GEBRUIK VOLGENS EN 60350-1

Houd rekening met het volgende:

1. De meting ter bepaling van de gegevens voor de ventilatie en de energieklassen is uitgevoerd in de ECO-stand.
2. De meting ter bepaling van de gegevens voor de conventionele stand is uitgevoerd in de stand met boven- en onderverhitting.
3. Gedurende de meting bevonden zich alleen de noodzakelijke accessoires in de oven. Alle andere accessoires moeten zijn verwijderd.
4. De oven is geïnstalleerd volgens de instructies en midden in de ombouw geplaatst.
5. Voor de meting is het noodzakelijk om, net als bij het dagelijks gebruik, de ovendeur te sluiten, zelfs als de kabel de volledige afsluiting van de oven verhindert. Om te voorkomen dat een onvolledige afsluiting een negatief effect heeft op het verzamelen van de gegevens omtrent energieverbruik, moet de ovendeur volledig zijn gesloten, eventueel met behulp van een tool, zodat de situatie gelijk is als bij het dagelijks gebruik.

GEBRUIK IN DE ECO-STAND

De ECO-stand is ringverwarming boven en onder. Deze bespaart energie tijdens het bakken.

Gerechten	Accessoires	°C	Niveau	Tijd (min)	Voorverwarmen
Vlechtbrood	1 plaat	180	1	45-50	Nee
Braadstuk varkensvlees	1 plaat	200	1	80-85	Nee
Clatoufis met kersen	Ronde vorm	200	1	55-60	Nee
Braadstuk rundvlees	1 plaat	200	1	80-85	Nee
Brownies	Rek en glazen plaat	180	1	55-60	Nee
Aardappelgratin	Rek en ronde plaat	180	1	65-70	Nee
Lasagne	Rek en glazen plaat	180	1	75-80	Nee
Cheesecake Amerikaanse kwarktaart)	Springvorm				
ø 20 cm	160	1	80-90	Nee	

TECHNISCHE GEGEVENS (EU 65/2014 & EU 66/2014)

June O59ZW	
Gewicht oven	32 kg
Aantal ovenruimtes	1
Hittebron	Elektrisch
Bruikbaar volume	72L
EC elektrisch (conventioneel)	1,06kWh/cyclus
EC elektrisch (ventilator)	0,69Kwh/cyclus
EEL ovenruimte	81,9
Energieklasse (A+++ tot D)	A+

